



{ CLOS-PONS }  
- COSTERS DEL SEGRE -

50% Macabeo  
50% CHARDONNAY

- Color amarillo limón pálido con tonalidades ligeramente verdosas.
- Perfumado, frutado, floral, vivo, fluido y ligero.
- La inocencia de su juventud nos confiesa de manera directa su origen y su esencia.
- Nariz franca, limpio, intenso, de fruta blanca con un punto de notas cítricas y recuerdos florales.
- En boca es fresco, ligero, de paso fácil y bouquet fragante.

# Jan Blanc 2016



Los viñedos se encuentran en la localidad de L'Albagés, a una altitud de 500 metros.



Cosechado a mano en 15 cajas Kg.



Fermentación en acero inoxidable a 16°C durante tres semanas. Cuatro meses de crianza en tina de acero sobre lias finas. Finalmente filtrado y embotellado al final del invierno.



Temperatura de servicio: 8°C



Formatos disponibles: 750ml



ALC: 12,5% vol.

FORMATOS (L): 0,75

PESO CAJA (KG): 8,4

UNIDADES POR CAJA: 6

CAJAS POR PALLET EURO: 80

DIMENSIONES CAJA (CM): 32,3x26,8x18,5

CAJAS POR PALLET ESTÁNDAR: 108



GRUP PONS

PONS TRADICIÓ S.L.U. L'ALBAGÉS - CATALUÑA - ESPAÑA

[www.clospons.com](http://www.clospons.com)

[nacional@clospons.com](mailto:nacional@clospons.com)

tel +34 973 730525 fax +34 973 730 515